取扱説明書

４口IHクッキングヒーター
DTI 1089 V

○ 必ずこの取扱説明書をお読みになってから、お使いください。
○ 保証書の「お買上げ日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめください

はじめに

このたびは、ディートリッヒ IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、誠に有難うございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。 製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

目次

1. まずは使ってみましょう

※初めて本機に通電した際は、初期設定のため30秒間各クッキングゾーンの表示部にランダムな数字と英字の表示がでます。表示が消えた後にご使用できるようになります。

① クッキングゾーンの中心に鍋を置きます。 (以下、左クッキングゾーンでの使用例:)

② ゾーン左面選択スイッチ [①] にタッチします。
短いビープ音とともに、火力表示部に 0 、ゾーン選択表示に C が点灯します。

③ 選択スイッチの左横の"−"または"+"スイッチで火力をセットします。
※ ワンタッチ火力設定スイッチやブースタースイッチの使い方は本文をご参照ください。

④ 自動電源オフタイマーを併せて使う場合はもう一度選択スイッチにタッチしてからタイマースイッチ ◷ にタッチし、タイマースイッチの横の"−"または"+"スイッチで調理時間(1分〜99分)をセットします。

⑤ (タイマー時間が経過して)加熱が停止したら、選択スイッチに2秒以上タッチして"電源をオフ"にします。

2. 安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

● ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

● ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ 注意：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警 告

本機はプラグ式です。単相 200V で定格 30A 以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

交流単相 200V 以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電の恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。

電源コードが破損し交換する場合は、必ず製造業者、もしくはその代理店、または同等の有資格者により行ってください。
コード交換は危険を防止するため、純正品をご使用ください。

揚げ物調理中はそばを離れない

○ 油の量は 500g(0.56L)未満では調理しない。
油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○ 底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。
温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

⚠ 警告

改造はしないでください。修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご相談ください。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張たり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。
電源コードが破損し火災・感電の原因になります。

使用後は電源スイッチが切れているかを確認してください。
火災の恐れがあります。

本機に水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

本機はビルトイン専用機種です
キッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。
火災や感電・ケガの恐れがあります。

セラミックプレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。
万が一セラミックプレートに亀裂が入った場合は電源を切り、使用を中止してください。

カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。
火災の恐れがあります。

ヒーターの上に物を置かないでください。
火災の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
ヤケド・感電・ケガをする恐れがあります。

揚げ物調理中はその場を離れないでください。
火災の恐れがあります。

⚠ 注意

使用中は換気をしてください。

火気を近づけないでください。
感電・漏電の原因になります。

本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。

使用中は、本機から離れないでください。
調理物が発火することがあります。

本機を調理以外の目的に使用しないでください。
暖房や乾燥には使用しないでください。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

⚠ 注意

クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。

- ラジオ･テレビなど（雑音の原因）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）

機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐにブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにかならず点検修理をご依頼ください。

コンロのコネクターが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。
電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。

調理器具はかならず底がクッキングゾーン面をおおうように置いてください。
噴きこぼれた時クッキングゾーンの上に残り、発火の原因になります。

クッキングゾーンの上で鍋類をすらないでください。
クッキングゾーン表面を傷付けることがあります。

クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。

糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがセラミックプレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとセラミックプレートに亀裂が入る恐れがあります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。

セラミックプレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。

使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のとっ手などの金属部に触れないでください。
高温ですのでヤケドをすることがあります。

調理器具の底やクッキングゾーン部分がぬれている状態では使用しないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合お湯が飛び散る恐れがあります。

鍋の下に紙などを敷かないでください。
鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因になります。

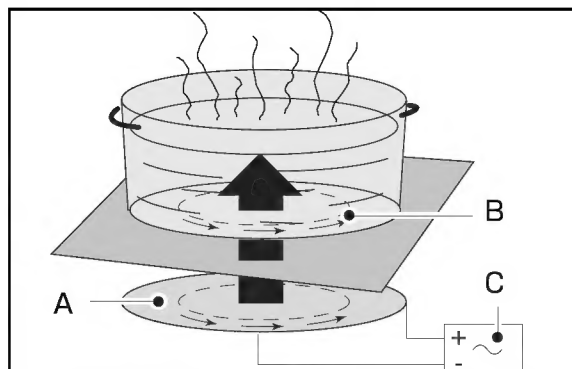
プラスチックやアルミニウムの調理器具を使わないでください。
容器が溶ける恐れがあります。

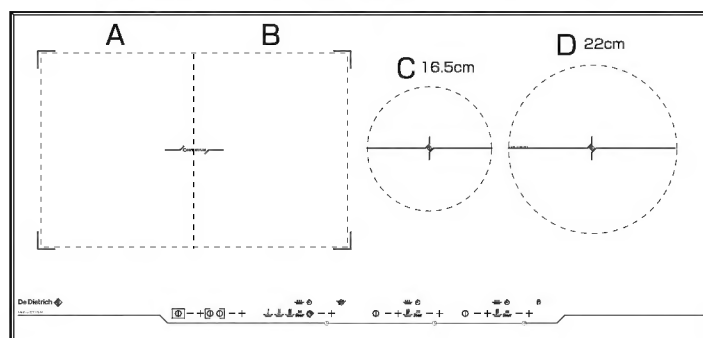
3. 電磁誘導加熱の仕組み、調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

この機器は一般家庭調理向けに設計された製品ですので、業務用でのご使用および調理以外の目的には絶対にご使用にならないでください。
また、本機をお子様や操作に適さない方が操作しないようご注意ください。

・ 電磁誘導加熱（IH）の仕組み

本機は電磁誘導加熱を利用した調理機器です。クッキングゾーンの上に置いた鉄、ステンレスといった磁性体（磁石が着く材質のもの）鍋の底にクッキングゾーンの下に設けた電磁コイルから発生させた高周波磁力線により渦電流を発生させ、鍋材料の電気抵抗によって発生した熱により鍋を直接加熱をする仕組みです。

そのため、鍋底もしくは鍋底の内部に磁性体を使用していない鍋やアルミ・銅の鍋は本機では使用することができません。

A - 電磁コイル
B - うず電流
C - 高周波電流発生装置（インバーター）

・ 調理機器の大きさに適したクッキングゾーン

クッキングゾーン	使用可能な鍋の大きさ	ご使用上の注意
A面、B面を別々に使用	A、Bいずれも 18～ 24cm	鍋はＡ面またはB面の中心に置いてください。
A面とB面を一緒にして1つの大きなゾーンとして使用 横40cm x 奥行き23cm	24cm以上 の鍋、フライパンオーバル鍋、レクタンギュラディッシュ（角鍋）	鍋はAB2つのゾーンに均等に重なるように置いてください。場所が片寄ると火力が落ちます。
C. 直径16.5cmゾーン	12～20cm	
D. 直径22cmゾーン	14～26cm	

※ 巻末23ページに使える調理器具の例を掲載しています。

4. 調理器具に関する重要なお知らせ

■ 使える鍋の材質と形

- 適切な寸法：前ページをご参照ください。
- 適切な材質：鋳鉄、スチール、ホーロー、ステンレス(多層底鍋など)など、基本的には鍋底に磁石が付くもので鍋肌から底面まで同じ材質のもの。
- 適切な形状：調理器具の底はできるだけ厚く、また平らであることが必要です。

i お薦めの鍋

鍋全体の材質が、
・鋳鉄(ル・クルーゼやブリコ、ストウヴなど)、
・ホーロー(富士ホーロー製など)、
・ステンレス(多層底の鍋を含む)、
　フジノス社製（国産）
　ヨシカワ社製（国産）
　ヨシノクラフト社製（国産）など、
・鉄製
の鍋をお使いください。

i 本機に適したステンレス製フライパン

底面は熱伝導のよいアルミニウムを強磁性体のステンレスで包み込んだ三層構造が一般的です。これらは百貨店やショッピングセンターまたは通信販売などで入手できます。

ティファール(T-fal)社製
フュージョンIHステンレス

※ティファールでも"ハリ底"のものがあります。必ず底がオールステンレスのものをお使いください。

フジノス社製（国産）
エレックマスターライト

ヨシカワ社製（国産）
アズクラッド プロマスター

⚠ ご注意

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 鍋はセラミックプレートに直接載せてお使いください。
  焦げ付き防止シートやガラスのガードパンはお使いにならないでください。
  空焚き防止センサーが正しく働かないことがあり大変危険です。

■ 使えない鍋について

⚠ 下記の材質、形状の鍋は本機ではご使用できません	
■ 材質	• アルミニウム、銅、真ちゅう、ガラス、陶器、磁器
■ 形状	• 鍋底に 2mm 以上の凹凸（そりや脚）があるもの／中華鍋／”はり底”タイプのもの ① ／鍋底の仕上げが鉄溶射タイプのもの ②

① 使えない鍋､”はり底”タイプのもの

本体はアルミニウム合金で底にステンレス板をはめ込んだ形状のもの。
底の大きさやステンレス板の形状によっては使用できるものもありますが火力が10%～30%落ちてしまいます。また耐久的にも高温調理には不向きです。

[重要] 鍋のサイズについて

鍋底の直径がお使いになるクッキングゾーンの直径の65%以上（14.5cmのクッキングゾーンであれば9cm以上、21cmであれば14cm以上）で、120%以内の大きさが必要です。

上記の”はり底”タイプの場合はステンレス部分の直径がさらにもう一回り大きいもの、例えばダブルゾーンのクッキングゾーンの内側のゾーン21cmのクッキングゾーンであればステンレス板の直径が16.5cm以上の鍋しかご使用できません。※

※ クッキングゾーンの上に鍋が載せられると、コンピューターが鍋底の面積と材質をチェックしてクッキングゾーンの面積の65%以下のものは使用できない小さな鍋と判断しエラーを表示します。
「はり底」の場合は磁性体であるステンレス板と非磁性体のアルミ本体との「はり合わせ」のためにステンレス板に多くのアルミ（上写真のような底板の楕円形部分や水玉模様部分）が露出しています。これらの非磁性部の面積はステンレス板の面積の18.5%～24.5%を占めていますので、実質的な磁性体部分の面積は直径から算出した面積よりも小さくなり、例えば、ステンレス板の直径が14cmであったとしても磁性部の面積としては12cm以下の鍋と同等ということになり、21cmの中クッキングゾーンでは使用できません。（14.5cmの小クッキングゾーンでは使用できます）

⚠ ご注意
通常、鍋のサイズ表示は鍋の上端の直径を明記するため鍋底の直径に注意してください。

② 使えない鍋､”鉄溶射底”タイプのもの

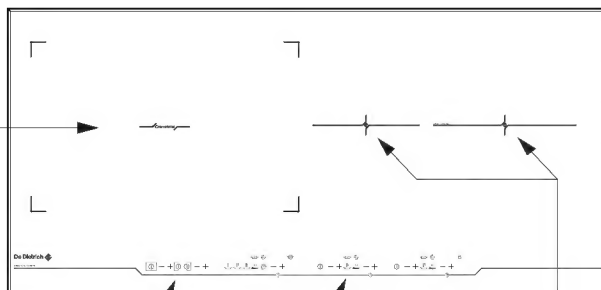
本体はアルミニウム合金で底に鉄粉を溶射固着させたもの。
通常は底が黒く(またはカラー)塗装してあります。磁性が弱い(磁石吸引力が弱い)ため効率が悪く､火力が10%～30%落ち加熱が頻繁に止まったり､エラー表示(使えない鍋であることを知らせる表示)が出ることがあります。

③ コンビニの”鍋焼き（IH対応）”は全てのクッキングゾーンで使えません。

5. 各部の名称とはたらき

■ 外　観

● フレックスゾーン(左半面)

左半分の"「"で囲われた四角い部分全体がフレックスクッキングゾーンになります。
このゾーンはタッチスイッチBまたはCにタッチすることで左半面と右半面に分けて2口として使用できます。鍋底の直径が24cm未満の鍋は左右2口にして、24cm以上の鍋やオーバル鍋、レクタンギュラ･ディッシュ(角鍋)はタッチスイッチAにタッチして全面同時に1口として使用します。

● タッチスイッチと表示

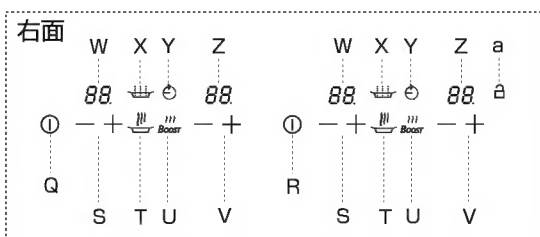
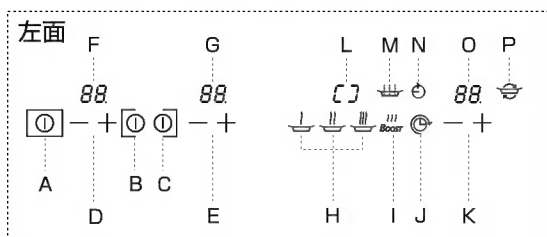
横に並んだタッチスイッチの左半分でフレックスゾーン(左半面)を操作します。

右半分で右面の通常のクッキングゾーンを操作します。

● 通常のクッキングゾーン(右半面)

右が直径22cm、左が直径16.5cmの2つの丸いクッキングゾーンになります。
一般的な丸鍋を加熱するのに適しています。

右の22cmクッキングゾーンは調理予約機能を備えています。
調理予約の仕方は"調理予約機能"の項を参照してください。

■ タッチスイッチと表示

A　フレックスゾーン全面選択スイッチ
B　フレックスゾーン左面選択スイッチ
C　フレックスゾーン右面選択スイッチ
D　全面または左ゾーン用火力調節スイッチ
E　右ゾーン専用火力調節スイッチ
F　全面または左ゾーン用火力表示
G　右ゾーン専用火力表示
H　ワンタッチ火力設定スイッチ(左から火力 4,8,15)
I　ブースター火力スイッチ(14ページ)
J　タイマースイッチ(これにタッチしてから時間設定します)
K　タイマー時間設定スイッチ(13ページ)
L　ゾーンの選択状態表示
　[ ]:全面選択中　[:左面選択中　]:右面選択中
M　自動湯沸しスイッチ(15ページ)
N　調理経過時間確認スイッチ(13ページ)
O　フレックスゾーンタイマーおよび経過時間表示
P　パワー転送スイッチ(16ページ)
　スイッチにタッチして離す → "ビープ音" → 鍋を移動 → もう一度スイッチにタッチして離す

Q　中16.5cm クッキングゾーン選択スイッチ
R　右22cm クッキングゾーン選択スイッチ
S　火力調節スイッチ
T　ワンタッチ火力設定スイッチ
　(タッチするたびに 火力が 4 → 8 → 15とかわります)
U　ブースター火力スイッチ(14ページ)
V　タイマー時間設定スイッチ(13ページ)
W　火力表示
X　自動湯沸し機能スイッチ(15ページ)
Y　調理経過時間確認スイッチ(13ページ)
Z　タイマーおよび経過時間表示(13ページ)
a　チャイルドロック･ロック解除スイッチ(16ページ)
　チャイルドロック:3秒間長押し
　クリーニングドロック:1秒押し → 1分後に自動解除
　ロック解除:3秒以上長押し → 解除

6-1. 電源の入り切りと火力の調節（フレックスゾーン）

※初めて本機に通電した際は、初期設定のため30秒間各クッキングゾーンの表示部にランダムな数字と英字の表示がでます。表示が消えた後にご使用できるようになります。

1. お使いになるクッキングゾーンの中心に鍋を置く。

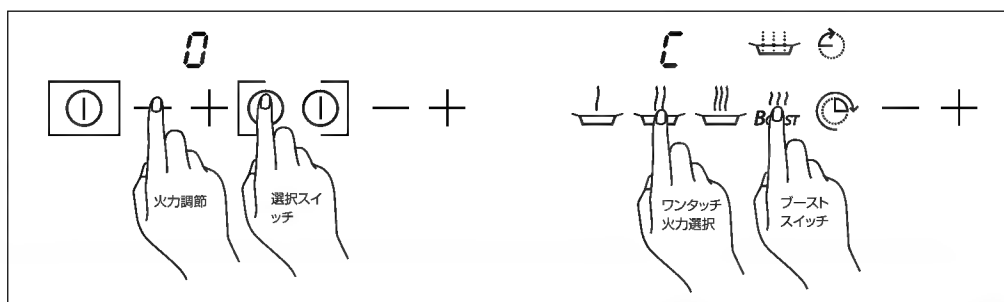
2. 選択スイッチにタッチする。
   左半面だけを使う場合は ⏽ にタッチしてください、表示部 L に [の表示が出ます。
   右半面だけを使う場合は ⏽ にタッチしてください、表示部 L に] の表示が出ます。
   左右両面を全面で使う場合は ⏽ にタッチしてください、表示部 L に [ ] の表示が出ます。
   短いビープ音("ピー")とともに 0 が点滅し、スタンバイ状態になります。

3. 火力をセットする。
   選択スイッチのとなりにある温度調節スイッチ DまたはE の"+"と"−"にタッチして火力調節（火力1から14まで）をします。　※ 火力"15"はワンタッチ火力調節スイッチでのみ可能。

   又は、フレックスゾーン用のワンタッチ火力調節スイッチ H の3つのマーク のいずれかのスイッチにタッチすることで火力4、火力8または火力15にワンタッチで設定できます。

   又は、フレックスゾーン用ブーストスイッチ BOOST にタッチすることでパワー火力に設定できます。

※ 鍋を乗せないで火力をセットした場合や、本機に適していない鍋を乗せた場合、表示が点滅し1分後に表示が消え電源がオフになります。

フレックスゾーンの左面で調理する例

⚠ フレックスゾーンをご使用になる際のご注意　（※ 以下の鍋の寸法は鍋底の直径です）

- 鍋底の直径が24cm未満の鍋を1つだけ使用する場合はフレックスゾーンの左右いずれか片面だけスイッチを入れて、片方に寄せてお使いください。
- 鍋底の直径が24cm以上の鍋を1つだけ使用する場合はフレックスゾーンの中心に置いてください。その場合、火力を最高にするとパワーが大変強いですからお気を付けください。
- フレックスゾーン全面使用で12cmの鍋を3つ同時に調理もできますが、鍋を置く場所によって3つの鍋それぞれで火力が異なってしまいますので、トロ火煮込みなどにご活用ください。

6-2. 電源の入り切りと火力の調節（クッキングゾーン・右面）

※初めて本機に通電した際は、初期設定のため30秒間各クッキングゾーンの表示部にランダムな数字と英字の表示がでます。表示が消えた後にご使用できるようになります。

1. お使いになるクッキングゾーンの真ん中に鍋を置く。

2. 選択スイッチにタッチする。
16.5cmゾーンまたは22cmゾーンに対応する選択スイッチ ⓘ にタッチしてください。
短いビープ音("ピー")とともに 0 が点滅し、スタンバイ状態になります。

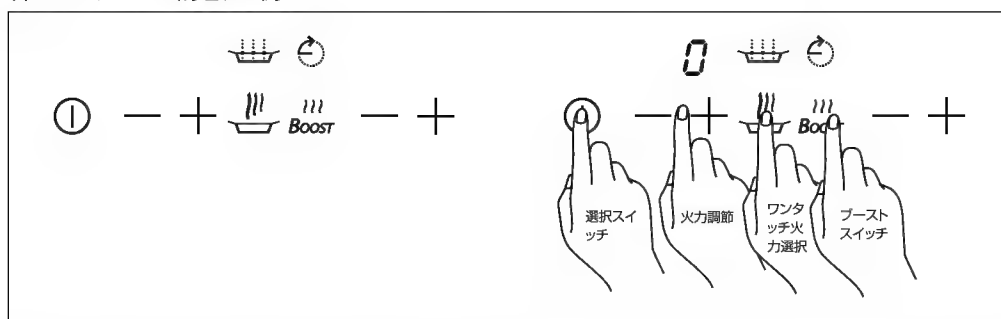
3. 火力をセットする。
選択スイッチの右にある温度調節スイッチ、"+"と"−"にタッチして火力調節(火力1から14まで)をします。　※ 火力"15"はワンタッチ火力調節スイッチでのみ可能。

又は、ワンタッチ火力調節スイッチ にタッチするたびに火力が 4 ＞ 8 ＞15 と変わります。

又は、ブーストスイッチ BOOST にタッチすることでパワー火力に設定できます。

※ 鍋を乗せないで火力をセットした場合や、本機に適していない鍋を乗せた場合、表示が点滅し1分後に表示が消え電源がオフになります。

4. スイッチを切る。
選択スイッチに2秒間タッチしてください。
短いビープ音とともに表示が消え、電源がオフになります。

右23cmゾーンで調理する例

⚠ 通常ゾーンをご使用になる際のご注意

- 右22cmゾーンではパワーが出過ぎるのを抑えるため、鍋の材質や形状によってはブースト火力設定でも通常の最高火力"15" と同じ火力になるように自動火力制御されることがあります。
- 熱効率の悪い鍋やフライパンの場合、鍋底の大きさにかかわらず、中16.5cmゾーンでは使えても22cmゾーンやフリーゾーンでは使えないことがあります。

7. タイマーの使い方

本機には全てのクッキングゾーンに独立したタイマー機能が備わっています。

※フレックスゾーン(左半面)でのタイマー設定はタイマー・スイッチ(J) にタッチしてから、タイマー・スイッチ右横の"+"と"−"で時間設定をします。
※通常のクッキングゾーンは時間設定スイッチ(V)の"+"と"−"でダイレクトに時間設定をします。
※最初に"−"にタッチすると"99"分に設定できます。また、"+"にタッチすると1分からになります。
※"+"と"−"を2本の指で同時に3秒間触れると設定をリセットできます。
※タイマー時間が終了しますと表示"0"が点滅し、ビープ音("ピー・ピー")が6回鳴り続けます。

■ お知らせタイマー (Independent timer)

クッキングゾーンがオフのときは、タイマーをお知らせタイマーとして使用することができます。
最大4つのクッキングゾーンで同時に"お知らせタイマー"をセットできます。

1. 未使用のクッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてください。
2. 時間設定スイッチ "+"と"−"を使って時間を決めてください。
   3秒後に火力表示部の"t"が点滅から表示に変わってカウントダウンを開始します。
   1分以内になると秒表示をします。
3. 時間が経過するとダブルのビープ音が6回鳴ってお知らせします。

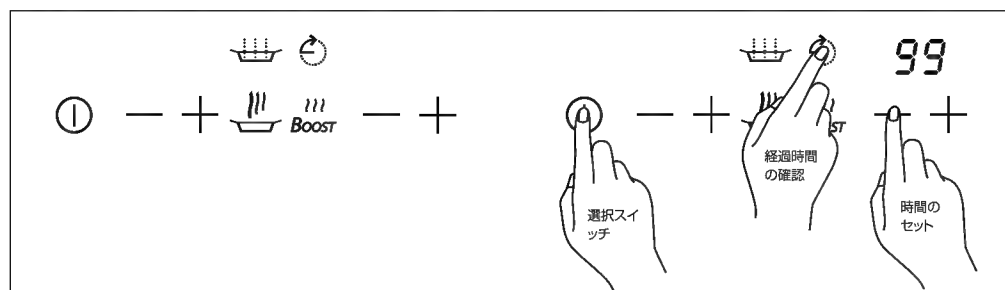
※カウントダウン中、時間設定スイッチの"−"に触れることでタイマーをリセットできます。

■ 自動電源オフタイマー (Cooking timer)

火力を設定後に、"お知らせタイマー"のセット方法と同じく、時間設定スイッチの "+"と"−"を使ってクッキングゾーンがオフになるまでの調理時間を設定できます。
※カウントダウン中、時間設定スイッチの"−"に触れることでタイマーをリセットできます。

■ 調理の経過時間の確認 (Elapsed time)

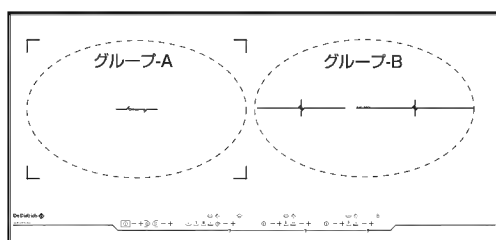
経過時間確認スイッチ(N)または(Y) にタッチすることで最後に温度調節をしてからの経過時間(分)を5秒間表示させせることができます。
ここで、事前に自動電源オフタイマーがセットされていなくて、あらためて何分か後に調理を終了させたい場合は、5秒以内に"+"スイッチで表示している時間を増やすことで調理終了時間を決めることができます。終了時間を決めた場合、3秒後にビープ音が鳴ってセットされたことを確認できます。
※カウントダウン中、時間設定スイッチの"−"に触れることでタイマーをリセットできます。

タイマーをセットする

■ ブースター機能（Power boost function） Boost

- ブースター機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。
- 火力が強いのでフライ料理には使用しないでください。

この機能は途中で解除しない限り最長で10分間持続し、その後に自動的に通常の最大火力"15"に設定を下げます。
この機能を始動するには、ブースタースイッチ(I)または(U) Boost にタッチします。"bo"が表示されブースター機能が入ったことをあらわします。解除するには、火力を1～15の間に設定します。

※（パワー管理）本機では下の図のように、左右でグループになった2つのクッキングゾーンに一定の電力を分割して供給しています。ブースター機能の動作時には、このグループのうちの1つのクッキングゾーンの電力を最大まで上げるため、もう1つのクッキングゾーンは最大火力"8"まで電力が下がります。

※ ご注意 ： フレックスゾーンを全面モードにしてブースター機能をご使用になる場合は鍋底の大きさが21cm以上の鍋を使っていただき、クッキングゾーンの中心部に置いてください。

パワー管理:
左図のように2つのグループ内でそれぞれ使用できる電力が制限されていますので、グループ内の2つのクッキングゾーンはブースター機能を同時に始動できません。
グループが異なればブースター機能を同時に使用できます。

■ ウオームアップ機能（Preheating） HU

ウォームアップ機能は、対象のクッキングゾーンにより多くの電力を供給することにより短時間で鍋の温度を上げる予熱機能です。
あらかじめ設定しておいた火力レベル(火力7から火力14までの範囲に限定されます)に応じてコンピューターが最適な時間(約4分から約6分30秒)を最高火力(火力"15"相当)で加熱し、鍋が十分に温められたら設定火力レベルに戻します。
※ この機能を使わない場合は、(+)または"ワンタッチ火力選択スイッチ"で火力調整してください。

1. クッキングゾーンの選択スイッチにタッチしてから選択スイッチの横にある(−)スイッチに1回タッチすると、HU が表示されます。

2. すぐに温度調節スイッチの(+)と(−)で火力を "7" ～ "14" に調節してください。
   短いビープ音が聞こえ、ウオームアップ調理を開始します。　(火力"6"以下にはできません。)

- HU が表示されたまま何も操作しない場合、5秒後に自動的にOFFになります。

3. ウオームアップ調理中は HU とあらかじめ設定した火力を交互に表示し、4分から6分30秒に設定した火力に戻ります。その後は電源をオフするまで設定火力で加熱し続けます。

9. 便利な機能_2

■ 自動湯沸し機能（Boiling function）

- この機能はパスタ料理など、ある時間沸騰状態を保ちたい料理に適しています。
- すべてのクッキングゾーンで同時に使用できます。

1. 湯沸しスイッチ にタッチしてください。
   短いビープ音とともに"2L"(鍋の水量2リットルを意味しています)が最初に表示されます。
2. 火力調節用の(−)と(+)スイッチを使用して、鍋の中の水量(1〜6リットル)におおよそ合わせてください。
3. 選択を確認するために湯沸しスイッチ に再度タッチしてください。
   短いビープ音とともに加熱が開始され、シンボル"JL"が表示されます。
4. 鍋内の水が沸騰すると連続したビープ音が鳴りますのでパスタなどを入れてください。
5. 湯沸しスイッチ にタッチすると、火力が"12"あるいは"13"に変更され、残り推奨時間の"1"（1分)が表示されます。
6. 時間設定用の(−)と(+)スイッチを使用して残り時間を設定してください。
   ご希望であれば火力調節用の(−)と(+)スイッチで火力調整をしてください。
   湯沸しスイッチ にタッチすることで、短いビープ音とともに設定を確認できます。
   時間が経過しますと電源がオフとなり、長いビープ音が鳴ります。

⚠ 自動湯沸し機能をご使用になる際のご注意

- 鍋には半分から80%(1リットルから6リットル)の水を入れてください。
  それ以下でも以上でもいけません。
- 調理中はできるだけ本機から離れないでください。
- 熱湯や冷水からスタートしないでください。
  → 急に泡立つ突沸現象を起こしてふきこぼれたり、火傷をすることがあります。
- ル·クルーゼやブリコなどのような鋳鉄製の鍋は使用しないでください。
  鋳鉄製鍋は沸騰したことを感知しにくいため、正しく機能しないことがあります。
- 鍋に"フタ"をしないでください。
- "塩"を入れすぎないでください。　沸点が上がって正しく機能しないことがあります。

■ チャイルドロック (Child safety)
メインスイッチ以外のタッチスイッチにタッチしても操作できないようにすることができます。

ロック:

・ロックスイッチ に3秒間触れます。短いビープ音が鳴りLEDが点灯、その後消灯します。
・ロック後はメインスイッチに触れると、ビープ音とともに とロック中の表示がでます。

ロック解除:

・ロックスイッチ に4秒間触れます。ダブルのビープ音が鳴りロックが解除されます。

ご注意

・長時間煮込み料理のために料理中でもロックできます。料理中ロックはメインスイッチに2秒間触れることでロック解除ができますが、小さなお子様がクッカーに近づかないよう細心の注意を払ってください。

■ クリーニング·ロック (Clean lock)
ガラストップのお掃除のため、1分間スイッチが入らないようにできます。

・全てのスイッチが切れていることを確認します。
・ロックスイッチ をワンタッチします。短いビープ音が鳴ってLEDが点滅、ロックに入ります。
・1分後に短いビープ音が鳴ってLEDが消灯、ロックが解除されます。
・ロック中でもロックスイッチ に3秒間触れることでロック解除ができます。

■ パワー転送機能 (Tracker function)
この機能は今お使いのクッキングゾーンから他のクッキングゾーンに鍋を移動させたい場合に、今お使いのクッキングゾーンで設定した火力とタイマー時間の設定を移動先のクッキングゾーンに転送するものです。

1. 調理中に転送スイッチ に触れ指を離すとビープ音が鳴ります、音を確認したら鍋を別の調理ゾーンに10秒以内に移します。
   ※ このスイッチは安全のため指を離したとき(ビープ音が鳴ったとき)に有効となります。
   スイッチに触れ続けても反応しません。
2. 鍋を移すと または マークが点滅しますので8秒以内に転送スイッチ をもう一度触れて離してください。 ビープ音が鳴ります。
3. 3秒後に鍋の移動先のクッキングゾーンに情報が転送表示され、自動的にスイッチが入り加熱をを開始します。同時に今までのクッキングゾーンのスイッチが自動的に切れます。

以下の場合は本機能が自動的に取り消されて no のマークが表示されキャンセルされます。

・転送スイッチ に触れてから複数の鍋を移動した場合。
・スイッチが入っていないクッキングゾーンに鍋が載っている場合。
・左のフレックスゾーンの中心部に鍋を移動した場合。
  (鍋はフレックスゾーン内の左または右に寄せぎみに置いてください。)
・左全体を1口として使用中の場合で、そのゾーンから他のクッキングゾーン(フレックスゾーン内の移動を含みます)に鍋を移動した場合。
・この機能を複数のゾーンで同時に作動させた場合。

ご注意

・移動する鍋が小さい場合は移動先のクッキングゾーンによっては転送できないことがあります。

11. 安全のための機能

本機には安全にお使いいただくために幾つかの安全機能を備えています。

■ 安全オフ機能 (Safety shut off)
次のような場合は安全のため自動的にオフになります。

- すべてのクッキングゾーンがオフになった場合
- 本機の電源を入れた後に、火力設定を行わなかった場合
- 鍋を空焚きするなどして本機が過熱した場合。スイッチを再度入れる前に、クッキングゾーン表面が手でさわれるほどに冷えていることを確認してください。
- 不適切な調理器具を使用した場合や火力設定をして鍋を置かなかった場合、火力表示が点滅し、1分後にクッキングゾーンが自動的にオフになります。
- 長時間煮込みなどでクッキングゾーンをオフにするのを忘れたり、調理中に一度も温度設定を変更しなかった場合は設定された火力によって1時間から10時間経過すると本機の電源が切れ、2分間"AS"の表示とともにビープ音が鳴ります。

■ 余熱表示 (Residual Heat Indicator)
クッキングゾーンは調理が終わっても鍋からの熱でしばらく熱くなっています。ガラストップ表面の温度が60℃以上の間は"H"の表示が出ますのでクッキングゾーンには触れないでください。

■ 異常過熱防止機能 (Tempperature limiter)
それぞれのクッキングゾーンは鍋底の温度を常にモニターする温度センサーを備えています。
あやまって空焚き等をして鍋の温度が300℃を超えた場合は自動的に電源をオフします。

■ 小物検知機能 ("Small Items" safety)
クッキングゾーン上にスプーンなどの小さな金属が置かれたまま、スイッチを入れた場合はディスプレーが点滅するだけで作動はしません。
ただし、小さな金属がたくさん置かれている場合は誤って鍋と認識して作動加熱してしまうことがありますのでお気をつけください。

12. 調理予約機能（Delayed cooking）

■ 調理予約機能（この機能は22cmクッキングゾーンのみに備わっています。）
この機能を使うことで、あらかじめ調理の仕上がり時刻と調理時間を予約することができます。

ご注意:　この機能はタッチスイッチを使ってプログラミングをしなければなりませんので、本機に十分使い慣れてからお使いください。また、調理終了時刻には必ず本機の近くにいてください。

1.（クッキングゾーンの選択）　22cmクッキングゾーンの選択スイッチ ① にタッチしてください。

2.（現在時刻の確認）　時間設定スイッチ "+"と"−"を2本の指で同時に4秒間タッチしてください。
火力表示部に"時刻"（24時間制）、時間表示部に"分"が3秒間点滅表示しますので、点滅中に時間設定スイッチ "+"と"−"を使って現在時刻に合わせてください。
時刻が合っていればそのまま3に進んでください。

※時刻合わせ中、3秒の待ち時間は中断しますのでゆっくり時刻を合わせていただければ結構です。
※火力表示部に"t"の表示、時間表示部に"99"または"1"が表示された場合は"お知らせタイマー"モードに入ってしまいましたので、電源をオフにして初めからやり直してください。
※本機のコンセントプラグを抜いたり専用のブレーカーを切った場合は現在時刻がリセットされて表示が"00 00"になります。

短いビープ音とともに時刻表示がいったん消えます。

3.（調理終了時刻のセット）　次に3秒間、調理終了時刻を入力していただくため時刻が点滅表示されますので、点滅中に時間設定スイッチ "+"に触れてご希望の調理終了時刻に変更設定します。

※調理終了時刻は現在時刻の2分後以降の時刻にしてください。

短いビープ音とともに時刻表示が消えます。

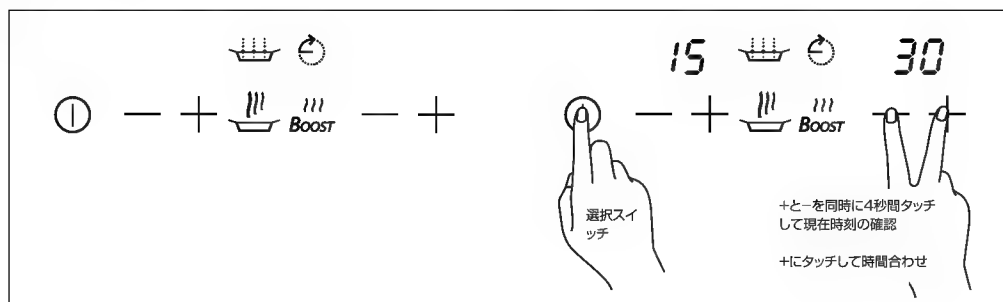
※調理終了時刻をセットされない場合は数秒後に終了します。

4.（調理時間のセット）　推奨時間として1分が表示されますので、時間設定スイッチ "+"を使って調理時間をセットします。何も入力されないときは1分に設定されます。
確認のため、短いビープ音が鳴ります。

5.（火力のセット）　火力が自動的に"4"に設定されますので、火力調節スイッチ（G）の "+"と"−"を使って火力を調節してください。　※ 設定できる最高火力は"6"です。
確認のため、短いビープ音が鳴り、火力表示部に"SC"が表示されます。

※"SC"の表示以降は時間設定スイッチの"−"にワンタッチタッチすることで、"現在時刻">"調理終了時刻">"調理時間">"火力"の順に設定内容を3秒間ごとに自動的に表示確認できます。

1分後には"SC"の表示が消え、火力表示部に小数点（ドット）が点滅、予約待機中であることを示します。予約時間になると調理を開始し、調理終了時刻になると自動的に電源をオフ、ダブルのビープ音が6回鳴って終了をお知らせします。

調理予約する

13. 調理の応用例 (1)

下記の調理時間は目安です。

調理温度設定	使用目的	時間	ヒント
1	調理済みの料理の保温	必要に応じて	蓋をする。
1～3	オランデーズソース：バター、チョコレート、ゼラチンを溶かす。	5～25分	ときどきかき混ぜる。
1～3	固める：ふわふわのオムレツ、卵焼き	10～40分	蓋をして調理する。
3～5	弱火で米やミルクを使った料理の煮込み、調理済み料理の加熱	25～50分	少なくとも米の2倍の水分を加える。牛乳料理は途中でかき混ぜる。
5～7	野菜、魚、肉を蒸す。	20～45分	大さじ数杯分の水分を加える。
7～9	ジャガイモをふかす。	20～60分	じゃがいも750gに対して250CC以上の水を使用する。
7～9	大量の食品、シチュー、スープを調理する。	60～150分	材料に最大3リットルの水分を加える。
9～12	軽い揚げ物：ホタテ貝、子牛肉のコルドンブルー風、カツレツ、リッソール、ソーセージ、レバー、ルー、卵、パンケーキ、ドーナッツ	必要に応じて	途中で裏返す。
12～14	揚げ物：ハッシュブラウン、サーロインステーキ、ステーキ	5～15分	途中で裏返す。
15	大量の水を沸騰させる：パスタをゆでる、肉を煮込む（グーラッシュ、ポットロースト）、フライドポテト		
パワー火力	大量のお湯を短時間で沸かすのに適しています。10分で火力15に戻りますので通常の料理には不向きです。		

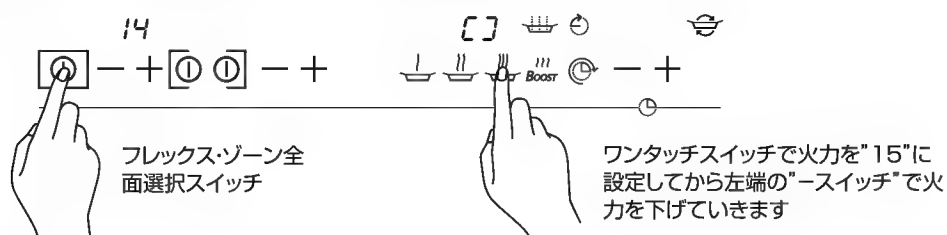
⚠ 揚げ物(テンプラ)料理時のご注意

○ 揚げ物料理時には、テンプラ専用鍋をお使いいただき、料理中は本機の前から決して離れないでください。

○ 通常は火力設定を”11”か”12”にしていただき、油の温度が上がり過ぎたら2段階下げてください。フライパンや大きな鍋で揚げ物をされる場合はテンプラ鍋よりも火力を下げてください。

○ 油の量は 500g(0.56L)以上にしてください。

13. 調理の応用例 (2)_おすすめのグリル（鉄板焼き）

左面のフレックス・クッキングゾーンでは幅414mm、奥行き260mm以内の大きさの1枚もののグリル（鉄板焼き）が使用できます。市販品では鉄、鋳鉄、ステンレス製であって、調理面積が大きく、重さは安全性と使いやすさを考慮して4kg以内のものを選んでください。
以下、お薦めのグリル2機種とその取扱上の注意をご案内申し上げます。

■ ストウブ・ラウンド・グリル	■ ル・クルーゼ・レクタンギュラーグリル
外形寸法：280mm（呼び径） 調理面寸法：240mm 重量：2.75 kg（フランス製） ■ 特徴 ハンドル付きですので使用直後も持ち運びが容易。 鋳鉄製のため温まりも早く、形もラウンド形状ですので野菜いためで混ぜるのが容易。 内外ともホーロー仕上げ、ストウブ社独自のブラックマットエマイユ加工により油の粒子が表面になじみ易く、食材が焦げ付きにくい。 ■ 使い方（火力設定は"12"か"13"がお薦め） □ ステーキを焼く(適温190℃～220℃): 火力を"14"にすると約3分で200℃になりますので食材をのせてから火力を""13"または"12"に下げてください。 □ 魚の切り身(大きさによって約170℃～200℃): 火力を"13"にすると約3分で170℃になりますので食材をのせてから火力を"12"に下げてください。 □ 野菜を焼く(適温約150℃): 火力を"12"または"11"で焼いてください。	外形寸法：390mm x 220mm（取手含） 調理面寸法：290mm x 185mm 重量：2.8 kg（フランス製） ■ 特徴 鋳鉄製ですので"どっしり"としており、野菜炒めなどをしてもずれることが少ない。 内外ともホーロー仕上げ、深い溝が肉や魚の余分な脂を落とし、きれいな焼き目をつけることができます。 使用直後はもち手(ハンドル)が大変熱くなりますので十分冷ましてから厚手のタオルで左右のもち手をつかんで下ろします。 ■ 使い方（火力設定は"12"か"13"がお薦め） □ ステーキを焼く(適温190℃～220℃): 火力を"14"にすると約3分で200℃になりますので食材をのせてから火力を"13"または"12"に下げてください。 □ 魚の切り身(大きさによって約170℃～200℃): 火力を"13"にすると約3分弱で170℃になりますので食材をのせてから火力を"12"に下げてください。 □ 野菜を焼く(適温約150℃): 火力を"12"または"11"で焼いてください。

※ ここにご紹介の製品以外の鉄ホーローなどのうす底のグリルは火力設定"10"前後でご使用ください。
※ ブースター(P)火力や最高火力"15"はパワーが強すぎるためご使用にならないでください。
※ 上記の火力設定は目安です。お好みにより1段階上または下でご使用ください。
火力を上げすぎますと大量の煙が出て食材がこげてしまい、"アクリルアミド(こげ)"が発生することで健康リスクが高まるといわれています。

■ 機器をより長くお使いいただくために

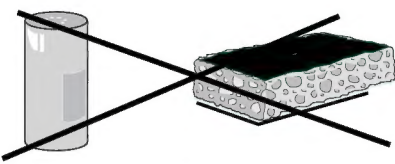
機器のトッププレートは強化セラミックガラスでできておりますが傷や汚れが全くつかないわけではございません。下記の点にご注意いただくことでより長くお使いいただけます。

トッププレートを強い力で叩いたり、鍋やフライパンなどを勢いよく置いたりしないでください。

ヒーティングカバーをトッププレートの上に置くと表面に傷がつくおそれがあります。

鍋底の表面がでこぼこであったり、へこんだりした調理機器をしないでください。

丸めたアルミフォイルでトッププレート上の汚れをこすり落とさないでください。アルミが残った上、溶けて表面を損傷することがあります。

トッププレートの上を”まな板”として使用しないでください。

トッププレート上の汚れをスチームクリーナーを使って落とさないでください。

破裂することがありますので、直接缶詰等を乗せて加熱しないでください。

機器を長期にわたってお使いいただくと細かい傷や汚れが残ってしまうことがありますがこれらは機能的に問題はありません。

安全のため機器の真下の引き出しや棚には可燃性の製品を置かないようにしてください、

■ お手入れの方法

汚れの度合い	ご使用いただくもの	どのようにお手入れするか
軽い汚れ	スポンジ	汚れを湿らせてスポンジで拭き取る。
焼き付いてしまった食べ物の残り、砂糖、プラスチック等	スポンジやガラス用スクレーパー	汚れをお湯で湿らせてからスポンジで拭き取る。大きく盛り上がった汚れはガラス用スクレーパーの刃を平行にして削り落とす。（スクレーパーの刃の角で削らないでください。）
吹きこぼれ	薄めたお酢	ぬるま湯で薄めた酢を汚れに染み込ませてから柔らかい布で拭き取ってください。
鍋などの跡	セラミッククリーナー	クリーナーを染み込ませた布で拭いてください。

セラミッククリーナー

柔らかいスポンジ

研磨剤　硬いスポンジや金だわし

15. 故障かな？と思ったら

■ はじめてお使いのときに

起こったこと	起こった原因	その対処
LED表示部に２桁数字と英字の記号が表示される	初めて通電した際にコンピューターが初期設定をしている状態です	30秒後に自動的に消灯します
初めて調理をした際に機器から臭いがする	新品の製品を初めてお使いの際は機器から臭いがでる場合がございます	数回お使いいただければ臭いはしなくなります

■ 電源を入れたときに

起こったこと	起こった原因	その対処
加熱をしない、何も点灯しない	コンセントプラグが抜けている、または専用ブレーカーが落ちています	正しくプラグを差しなおすか、ブレーカーを確認してください
加熱をしない、エラーメッセージが出ている	内部装置に不具合がある可能性があります	販売店に点検を依頼してください
加熱をせず 07 が表示されている	チャイルドロックがかかっています	チャイルドロックの項をご参照の上ロックを解除してください

■ ご使用中のときに

起こったこと	起こった原因	その対処
加熱が停止し、10秒毎にビープ音が出て”F7”又は ⬬ が表示される	ふきこぼれ、又はコントロールパネル上に何か物がかぶさっています	ふきこぼれをふきとったり、物をどかして再度操作をしてください
“F7”又は ⬬ が点滅している	本機の内部が通常より過熱しています	電源を切ってしばらくしてから入れてください
加熱開始の操作をしたあとコントロールパネル上の表示が点滅している	本機に適さない調理器具です、又は鍋が小さすぎます（12cm未満）	適した調理器具をご使用ください
加熱の間、調理器具からカタカタという音がする	鍋底に水がついています	鍋底の水をふきとってください
加熱を停止しても、しばらく機器内部でファンが回っている	本体内部で出た熱を冷やすため冷却ファンを備えています。停止後も内部が冷えるまでファンが作動します	ご使用いただく上で問題ございません
ランプなどは正しく表示するが、加熱が弱く、なかなか温度が上がらない	本機に適していない鍋、フライパンの可能性があります（8Pの調理器に関する項を参照してください）	適した調理器具をご使用ください

16．製品保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、販売店が所定の事項を記入の上お渡しします。
必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

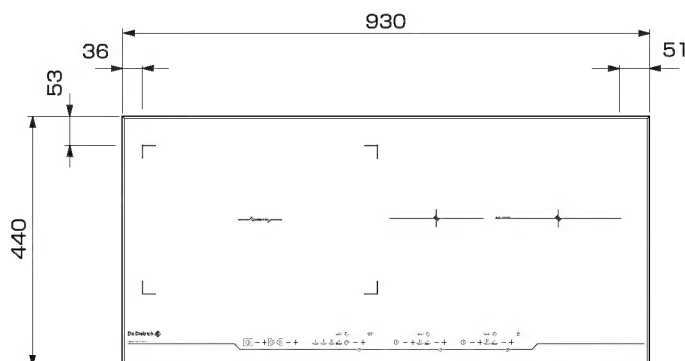
● 保証期間は、据え付け日から2年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな?と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理
保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。
● 保証期間経過後の修理
修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。
● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。
* 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

外形寸法図 De Dietrich SETTING NEW VALUES

仕様		
電源　V / Hz		単相200V　50/60Hz(共通)
定格消費電力	最大計	5,900 W
	左 (21 x 26cm)	50 W ～ 2,000 W
	左中 (21 x 26cm)	50 W ～ 2,000 W
	右中 (165φ)	50 W ～ 2,100 W
	右 (220φ)	50 W ～ 2,600 W
設置方法		ドロップイン専用
接続方法		コンセント接続 30A
電源コード		1. 55 m
外形寸法(W x D x H)		930 x 440 x 64 (mm)
開口寸法(W x D x R)		900 +2 x 410 +2 < R10 (mm)
質量		14.0 kg

製　品　保　証　書

● 本書はお買上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により無料修理を行うことをお約束するものです。

● 「お買上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

<table>
<tr><td>型名
製造番号</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">※お客様</td><td colspan="3">お名前</td></tr>
<tr><td colspan="3">ご住所　〒</td></tr>
<tr><td>※お買上げ日</td><td>年　月　日</td><td rowspan="2">※取扱販売店名／住所／電話番号</td><td rowspan="2">担当者

印</td></tr>
<tr><td>保証期間</td><td>（お買上げ日より）２年</td></tr>
</table>

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

< **保証修理規定** >

1．取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買上げ販売店または当社サービス担当者が無料修理いたします。

2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、

（1） 商品と本書をご提示のうえ、お買上げの販売店または当社サービスに依頼してください。

（2） 離島及び離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。

3．ご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買上げの販売店にご相談ください。

4．保証期間内であっても次の場合には有料修理になります。

（1） 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷

（2） お買上げ後の取付場所の移動、落下等による故障及び使用上での損傷（本体のガラス部の割れ、欠け、亀裂を含みます）

（3） 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷

（4） 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輌、船舶への搭載）や不特定多数の方により使用された場合の故障及び損傷

（5） 本書の提示がない場合

（6） 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合

（7） 有料部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外

5．本書は日本国内においてのみ有効です。

製造元

FagorBrandt SAS
89 Bd Franklin Roosevelt CS 30002
92854 Rueil-Malmaison Cedex　France

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社

〒470-1121　愛知県豊明市西川町島原147
☎　0562-93-1878　FAX　0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan